

＼かわいい！／ おまえぎのたから **10**月 生まれの 元気な子



かわいい笑顔を募集します。
対象：12月生まれの1歳～3歳児で、本コーナーへ掲載されたことのない子
申込期間：11月5日火、6日水の2日間、8時15分～17時（最大8枠。先着順）
◆申込先：総務課
☎0537@1132



このコーナーはケーブルテレビでも放送されます。



素揚げしたさつまいもで作ってもおいしいです♪

材料(4人分)

- さつまいも…1本(200g程度)
- ◆マヨネーズ…大さじ2～3
- ◆コンデンスミルク 大さじ1と1/2
- ◆粒マスタード……小さじ1
- ◆塩・こしょう …………… 適量
- ★遠州地方のさつまいも栽培は、御前崎から始まったと言われています！

▶ 1人分=142kcal

作りかた

- 1 さつまいもは1等角に切り、水にさらしてアク抜きをする。
- 2 1の水気をきり、煮崩れしないようにゆでる。
(電子レンジでもOK♪)
- 3 ◆を合わせておく。
- 4 さつまいもの粗熱が取れたら、3で和える。